RESTAURANTE & GRILL

Huehueteotl

¡Bienvenido(a)!

RESTAURANTE & GRILL

Huehueteotl

MENÚ

ENTRADAS

Sopes de cochinita pibil (3pz) **$ 210**
Cebolla morada, chile habanero, crema, queso / Purple onion, habanero spycy, cream, cheese.

Molcajete de Guacamole **$ 160**
Pico de gallo, lechuga, totopos o chicharron/*Pico de gallo, lettuce, tortilla chips or chicharron.*

Queso fundido **$ 120**
Chorizo argentino, chistorra, champiñones */ Argentinian chorizo, chistorra, mushrooms.*

Orden de nachos con chorizo **$ 120**
Chorizo with nachos

SOPAS/SOUPS

Sopa azteca **$ 120**
Tortilla soup
Queso, crema, aguacate, chile pasilla / *Panela cheese, sour cream, avocado, pasilla chile.*

Consomé Xochitl **$ 100**
Arroz, pollo, cilantro, cebolla / *Rice, chicken, coriander, onion.*

Sopa de médula **$ 160**
Bone marrow soup

Sopa de huitlacoche **$ 180**
Corn fungus soup

Sopa campesina **$ 120**
Flor de calabaza, elote, zanahoria, champiñon /
Pumpkin flower, corn, carrot, mushroom.

PASTAS / PASTAS

Espagueti a la hawaiana **$ 210**
Hawaiian style spaghetti
Espagueti, crema, jamon de pavo, piña / *Spaghetti, sour cream, ham, pineapple*

Espagueti con camarones **$ 240**
Shrimp spaghetti
Espagueti, crema, perejil, camarones / *Spaghetti, sour cream, parsley, shrimp.*

Pasta a los 3 quesos **$ 215**
Queso Oaxaca, parmesano, manchego.

Espagueti a la mantequilla **$ 150**
Buttered spaghetti

AVES / POULTRY

Pechuga a la hawaiana **$ 245**
Hawaiian style chicken
Pechuga de pollo, piña, jamón, quesillo */ Chicken breast, pineapple, ham, cheese.*

Pechuga empanizada **$ 215**
Breaded chiken
Pechuga de pollo con papas a la francesa y ensalada */ French fries, strawberry and peach salad with lettuce and dried cranberries.*

Pechuga rellena **$ 250**
Stuffed chicken (cordon blue)
Jamón, queso oaxaca, queso manchego */ Jam, quesillo cheese ,manchego cheese,salad, french fries.*

Mixiote de pollo **$ 190**
Chicken mixiote
Acompañado con arroz / With rice.

Pechuga asada **$ 215**
Grilled chicken
Pechuga de pollo, verduras al vapor, arroz/ *Chicken breast, steamed vegetables, rice, french fries, strawberry and peach salad with lettuce and dried cranberries.*

DELICIAS DEL MAR / SEAFOOD

Filete asado **$ 170**
Grilled fillet fish
Verduras al vapor , arroz / *Steamed vegetables, rice/ Potato fries, strawberry and peach salad with lettuce and dried cranberries.*

Filete empanizado **$ 170**
Breaded fillet fish
Papas a la francesa, ensalada de fresa y durazno con lechuga y arándanos secos / *Potato fries, strawberry and peach salad with lettuce and dried cranberries.*

Salmón a la mantequilla **$ 340**
Butteer salmon
Acompañado con arroz y verduras / Steamed vegetables, rice.

Aguachile / *Aguachile* **$ 320**
Camarones pacotilla (7 pz) **,** aguacate ,limon,jitomate, lechuga,pepino,cebolla morada ,chile habanero (7pz) / Shrimp , *Avocado , lemon, tomato, lettuce, cucumber, purple onion, habanero spycy.*

Camarones a la naranja (picante) */ Piquin Shrimp with Orange (spicy) piquin* **$ 310**
Acompañado con pepino / *With cucumber.*

Camarones primavera **$ 350**
Breaded Shrim
Queso filadelphia, coco rayado (7pz) / Breaded shrimp, *chesse , grated coconut.*

Hamburguesa de camarones **$ 290**
Burguer shrim
carne de pollo, lechuga, pepinillo, jitomate, mayonesa / *Chicken , lettuce, pickles, tomato, mayonnaise.*

ESPECIALIDADES AL GRILL / GRILL SPECIALITIES

Hamburguesa de arrachera **$ 320**
Flank steak burger
Carne de arrachera, lechuga, pepinillo, jitomate, mayonesa / *Flank steak, lettuce, pickles, tomato, mayonnaise.*

Hamburguesa de pollo **$ 280**
Chicken burger
Carne de pollo, lechuga, pepinillo, jitomate, mayonesa / Chicken , lettuce, pickles, tomato, mayonnaise.

Fajitas de arrachera **$ 240**
Flank steak fajitas
Carne de arrachera, pimiento morron, cebolla, frijoles / *Flank steak, bell peppers, onion, refried beans.*

Chamorro asado **$ 320**
Grilled hock
Nopales, cebolla, puré de papa /*Grilled cactus, onion, mashed potatoes.*

Chamorro adobado **$ 320**
Sauces hock
Arroz y frijoles / *Rice and beans.*

CORTES AMERICANOS

Nopales, cebolla , pure de papa, aros de cebolla */ Grilled cactus, onion, mashed potatoes, onion rings.*

Tomahawk (kg) **$ 1,000**
Puré de papa, verduras al vapor, papas a la francesa, aros de cebolla / *Mashed potatoes, steamed vegetables, potato fries, onion rings.*

New york **$ 440**

Rib Eye **$ 410**

Prime ribe **$ 425**

T-Bone **$ 425**

Arrachera **$ 360**

Top Sirloin **$ 430**

Cowboy (kg) **$ 450**

ESPECIALIDADES DE LA CASA / HOUSE SPECIALITIES

Molcajete Huehuetéotl $ 1650
Carne de venado, jabalí, búfalo, conejo, rib eye, queso panela, cebolla cambray, nopal asado, salsa borracha / *Deer, wild boar, buffalo, and rabbit meat, rib eye steak, panela cheese, green onions, grilled cactus, borracha hot sauce.*

Molcajete Ehécatl $1,550
Arrachera, rib eye, t-bone, prime rib, chistorra, queso panela, cebolla cambray, nopal asado, salsa borracha / *Flank steak, rib eye, t-bone, prime rib, chistorra, panela cheese, green onions, grilled cactus, borracha hot sauce.*

Molcajete Tlalocan $1,450
Pulpo, filete de pescado, camarones, salsa no picante, jitomate, lechuga / *Octopus, fish fillet, shrimp, aguachile, tomato, lettuce.*

Molcajete Quetzalcóatl $700
Cecina, chuleta ahumada, bistec de res, pollo, chorizo, cebolla cambray, nopal asado, salsa borracha */Salted beef, smoked pork chop, beef steak, chicken, chorizo, green onions, grilled cactus, borracha hot sauce.*

Pierna de guajolote $ 350
Turkey leg
Con arroz y mole / *With rice and mole.*

PLATILLOS PREHISPÁNICOS / PREHISPANIC DISHES

Platillo Ayatolth $ 1,900
Escamoles con mantequilla (100g), chinicuiles a la mexicana (100g), chapulines asados (200g), guacamole, frijoles, tortillas de harina, frijoles. */ Black ant larvae butter, Mexican style agave worms, grilled grasshoppers, guacamole, beens, tortillas flour.*

Escamoles a la mantequilla (100g) $ 700
Buttered black ant larvae
Huevo de hormiga negra,mantequilla,epazote,mezcal / *Black ant larvae, butter, epazote, mezcal.*

Chinicuiles estilo mexicano (100g) $ 700
Buttered agave worms mexican style
Gusano rojo de maguey, jitomate, cebolla,mantequilla, chile serrano / *Red agave worms, tomato, onion, butter, serrano chile.*

Chapulines asados (150g) $ 450
Grilled grasshoppers
Chapulines, lechuga, guacamole / *Grilled grasshoppers, lettuce, guacamole.*

SABOR MEXICANO

Enchiladas de mole (3pz) — $ 210
Mole tortillas stuffed chicken
Acompañado con arroz / *With rice*

Enchiladas verdes con costilla (3pz) — $ 210
Tortillas rellenas de pollo con costilla acompañadas con arroz / *tortillas stuffed chicken and steak with rice.*

Cochinita pibil (240gr) — $ 255
Cebolla morada, chile habanero, crema, queso / *Purple onion, habanero spycy, cream, cheese .*

Cecina — $ 225
Acompañado con guacamole, frijoles /*Guacamole and beens.*

Conejo al gusto — $ 270
Grilled rabbit
Acompañado con ensalada, arroz / *Salad and rice.*

Mixiote de Carnero — $ 315
Ram mixiote
Acompañado con arroz / *With rice.*

DEL JARDÍN

Molcajete vegetariano — (p1) $ 280 / (p2) $ 550
Brócoli, zanahoria, lechuga, chile morrón, cebolla, nopal, huitlacoche / *Bróccoli, carrot, lettuce, bell pepper, onion, cactus, corn fungus.*

Ensalada Cesar / *Cesar salad* — $ 160

Ensalada Huehueteotl — $ 210
Huehueteotl salad
Lechuga, espinaca, durazno, fresa, semillas de temporada, queso panela. / *Strawberry , spinach , peach , lettuce and dried cranberries,panela chess.*

Ensalada de nopal — $ 160
Cactus salad

CORTES EXÓTICOS / EXOTIC MEATS

Venado / *Deer* — $ 480
Puré de papa, verduras al vapor / *Mashed potatoes, steamed vegetables.*

Jabalí /*Wild board* — $ 480
Cebollas glaseadas, ensalada semi dulce, papas cambray / *Caramelized onions, semi-sweet salad, petit potatoes.*

Búfalo / *Buffalo* — $ 480
Papas cambray, cebollas glaseadas / *Petit potatoes, caramelized onions.*

EXTRAS

Papas a la francesa / *French fries*	$ 90
Orden de arroz / *Rice order*	$ 70
Orden de frijoles refritos o de olla / *Refried beans*	$ 65
Aros de cebolla / *Onion rings*	$ 80
Orden de chiles toreados / *Fried chiles*	$ 60
Arroz con mole / *Rice with mole*	$ 90

POSTRES

Crepas flameadas *Flameed crepes* Crepas flameadas, azúcar, mantequilla, licor de café, ron, leche evaporada, cerezas, canela / *flameed crepes , sugar , butter, coffee liqueur, rum, evaporated milk, cherries, cinnamon.*	$ 210
Pan de elote *Corn bread*	$ 115
Flan napolitano	$ 115
Pastel de chocolate *Chocolate cake*	$ 120
Helado *Ice cream*	$ 120
Pay de limón / lemon pie	$ 150
Dulce de xoconostle *Prickly pear* *Por temporada	$ 120

BEBIDAS

Café americano	$ 55
Café expreso	$ 65
Capuchino clásico	$ 85
Café de olla	$ 45
Refrescos	$ 50
Limonada	$ 75
Naranjada	$ 75
Agua de sabor	$ 75
Jarra de agua de sabor	$ 160

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Conga	$ 115
Piñada	$ 115
Soda italiana (Frutos rojos, Mango, Maracuya)	$ 95

CERVEZA

Indio	$ 70
XX Lager	$ 70
XX Ambar	$ 70
Heineken	$ 70
Heineken	$ 70
Ultra	$ 70
Bohemia	$ 90
Tempus	$ 110
Cerveza artesanal	$ 150
Pulque	$ 140
Pulque curado (guayaba, mango)	$ 150
Tepache	$ 115
Tarro michelado	$ 15
Tarro c/n cubano	$ 20
Tarro c/n clamato	$ 25

COCTELERÍA DE LA CASA

Beso de cupido — $ 170
Crema de coco, granadina, jugo de piña.

Matatlan — $ 160
Licor de melón, sirope de jengibre, mezcal

Beso de ángel — $ 160
Base de crema de coco, limón, ron blanco

Sangría — $ 120

Piña colada — $ 145

Jarra de clericot — $ 280

CÓCTEL MARGARITA * tequila

Margarita de limón — $ 120

Margarita de mango — $ 150

Margarita de tamarindo — $ 120

Margarita de kiwii — $ 150

Margarita de frutos rojos — $ 150

MEZCALITAS * mezcal

Mezcalita de chapulin — $ 240
Ancho reyes, agua tónica, jarabe jamaica, chapulin molido, licor de damiana.

Mezcalita de mango maracuya — $ 210
Naranja, jugo de piña, mango, maracuya, mineral, mezcal.

Mezcalita de chile serrano — $ 180
Jugo de limón, mineral, jarabe natural, hierbabuena mezcal.

Mezcalita de jamaica — $ 180
Jamaica, agua tónica, jarabe natural, mezcal.

Mezcalita de blue berrys — $ 210
Blue berrys, jarabe natural, agua tónica, mezcal, licor de damiana.

Mezcalita de xoconoste — $ 180
Concentrado de xoconostle, jarabe natural, mezcal, controy ,

RESTAURANTE & GRILL

Huehueteotl

¡VUELVE PRONTO!

- Circuito Arqueológico Periférico #3
  San Martín de las piramides C.P. 55850
- Tel. 55 2716 39 04 / Cel. 55 4594 7734